



Gekonfijte Sinaasappelreepjes

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Midden-Oosten

Hoeveelheid: ± 140 gram

Ingrediënten:

- **50 gram sinaasappelschil**
- **100 gram kristalsuiker**
- **100 ml water**

Bereiding:

1. Snijd de schil van de sinaasappel in fijne reepjes van ongeveer 0,5 tot 1 centimeter breed. Let erop dat je zo min mogelijk van het witte gedeelte (het merg) meeneemt, aangezien dit na het koken een bittere smaak kan geven.
2. Breng de reepjes aan de kook in een pan met ruim water en laat ze circa 10 minuten zachtjes koken. Giet vervolgens af. Herhaal dit proces nog twee keer met vers water, zodat de schillen hun scherpe bitterheid verliezen en een verfijndere smaak krijgen.
3. Bereid intussen een heldere suikersiroop door de suiker en het water samen aan de kook te brengen. Zodra de suiker volledig is opgelost, voeg je de sinaasappelreepjes toe. Laat ze op laag vuur rustig konfijten gedurende 20 tot 30 minuten, totdat ze glanzend en licht doorschijnend worden.
4. Neem de pan van het vuur, plaats een deksel erop en laat de reepjes minimaal één uur in de warme siroop rusten, zodat ze zich volledig kunnen volzuigen met de zoete aroma's.
5. Schep de sinaasappelreepjes uit de siroop en laat ze uitlekken. Bewaar de siroop in een goed afsluitbaar potje. Leg de reepjes vervolgens op een rooster of een vel bakpapier en laat ze aan de lucht drogen tot ze een licht kleverige, gekonfijte textuur hebben.
6. Bewaar de gekonfijte sinaasappelreepjes in de siroop; zo blijven ze tot ongeveer twee weken houdbaar.

Tip

- Voor het konfijten hanteer ik graag een klassieke verhouding van 1 deel fruit, 2 delen water en 2 delen suiker. Pas deze verhouding gerust aan naar smaak, voor een subtieler of juist intenser zoet resultaat.